Dodatek do numeru 28 „Kuriera Demokratycznego" z dn. 10 lipca 1938 r.

MÓJ DOM

R. I | 10 lipiec 1938 r. | N. 5

Kongres Kobiecy

W dniach 25—30 czerwca r. b. obradował w Warszawie Pierwszy Kongres Społeczno - Obywatelskiej Pracy Kobiet.

Delegatki biorące udział w Kongresie reprezentowały przeszło 500.000 kobiet zorganizowanych. Prace Kongresu odbywały się w 11 Komisjach: 1) Pracy Polityczno - Obywatelskiej, 2) Oświatowej, 3) Pracy Naukowej, 4) Opieki Społecznej, 5) Pracy zawodowej, 6) Walki z nierządem, 7) Walki z przestępczością, 8) Współpracy z organizacjami międzynarodowymi, 9) Pracy Artystyczno - Literackiej, 10) Wychowania Fizycznego Kobiet i 11) Przysposobienia Kobiet do Obrony Kraju.

Niektóre z komisyj miały jeszcze podkomisje i tak np. Komisja Oświatowa miała podkomisje — wychowania przedszkolnego, oświaty szkolnej, oświaty pozaszkolnej, prasową i inne.

Należy przede wszystkim podkreślić nadzwyczaj sprawną organizację Kongresu. Wszystko było przemyślane i przewidziane. Mimo dużej liczby delegatek i bardzo różnorodnych prac nie odczuwało się nie tylko najmniejszego zamętu, ale nawet cienia zdenerwowania wśród organizatorek. Wszystko szło jak spłatka.

Obrady cechował wysoki poziom i mocna wola zmiany wszelkich ujemnych objawów życia w Polsce.

Referaty (z maleńkimi wyjątkami) były bardzo dobre, dyskusje — rzeczowe.

I co najbardziej podkreślić należy to szczerze demokratyczne nastawienia, zarówno organizatorek, jak i wszystkich delegatek.

Zdarzyły się coprawda parę razy jakieś wsteczne przemówienia, ale zebrane przyjmowały to takimi odruchami niechęci i zniecierpliwienia, że prezydia Komisyj z trudem utrzymawały spokój na sali, aby niefortunne mówczynie mogły dokończyć swoich wywodów.

Wiedząc o tym, że Czytelniczki nasze bardzo się interesowały obradami Kongresu, podamy w streszczeniu kilka ważniejszych referatów oraz niektóre wnioski.



Puławy Olga Plutecka — Salon).*

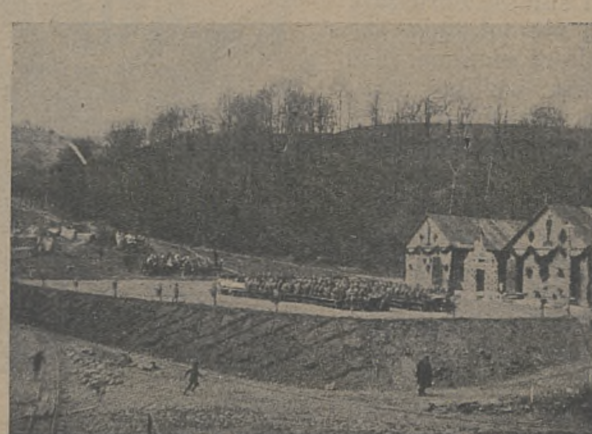
PRZEMÓWIENIE MARSZAŁKOKOWEJ PIŁSUDSKIEJ.

P. Marszałkowa Piłsudska powitała przybyłych na otwarcie zjazdu przedstawicieli Rządu, Izb Ustawodawczych, wojska, władz miejskich, instytucji i szkół oraz organizacji.

W przemówieniu swem zaznaczyła, że jest to pierwszy kongres zjednoczonych przeszło 40 organizacji kobiecych, uznała go za przegląd ich dorobku pracy duchowej i organizacyjnej.

Zaznaczyła, ża kongres nie ma być terenem propagandy żadnych organizacji, a ma unaocznić ich pracę indywidualną i zbiorową. Kobiety polskie winny organizować opinię publiczną i umieć potępiać zło w życiu społecznem. Dla przykładu przytoczyła dwa zjawiska godne potępienia: po pierwsze nierównomierność rozbudowy życia gospodarczego pozwalającą na luksusy i zbytki, a nie dążącą do ogólnego podniesienia poziomu życia, powtóre łatwość poddania się panice politycznej, niesłychanie niebezpiecznej dla życia państwowego. Kobiety polskie winny pracować nad spokojem i opanowaniem społeczeństwa i czuwać nad tem, by zapewniona była równowaga w chwilach ciężkich dla Polski.

W zakończeniu p. Marszałkowa Piłsudska wezwała do uczczenia kobiet poległych w walkach o wolność Polski.



Junacy przy obiedzie.

*) patrz artykuł w Kurierze: Ciekawa Wystawa.

Hodowla drzew kakaowych

Czekolada jest znanym artykułem spożywczym o wysokich własnościach odżywczych. W artykule niniejszym postaram się pokrótce zapoznać



Zbiorem ziarn kakaowych zajmują się murzyni.



Transport ziarn kakaowych odbywa się w koszach, noszonych na głowie.



Plantacje kakao.

znajomić nasze czytelniczki ze składnikami, potrzebnymi do wyrobu czekolady; oraz z pochodzeniem tychże.

Podstawowym składnikiem czekolady jest ziarno kakaowe, owoc drzewa kakaowego, którego ojczyzną jest Ameryka zwrotnikowa. Dziś już plantacje tego drzewa znajdują się w gorących krajach południowej Azji, Afryki i Ameryki. Drzewo kakaowe znane było już bardzo dawno, kilkaset lat temu. Legenda meksykańska głosi, że kakao przyniósł z raju pewien ogrodnik - prorok. Ludność uważała je za pożywienie boskie, przypisywała mu cudowne własności i używała go również jako monety zdawkowej. W Europie zjawiło się kakao dopiero w XVI wieku; najpierw w Hiszpanii, gdzie stało się napojem narodowym, a później przeszło do innych krajów Europy.

Obok ziarna kakaowego potrzebnymi składnikami do wyrobu czekolady są: masło kakaowe, cukier, pachnidła, mleko sproszkowane, orzechy, migdały i t. p.

Zdjęcia z plantacyj kakaowych dają nam pojęcie o egzotycznym charakterze uprawy tej rośliny.

Stefan Wyrobiec

W fabryce czekolady

Zwiedzamy fabrykę czekolady. Już w bramie do uszu naszych dolatuje głuchy, przytłumiony warkot maszyn. Gdy wchodzimy do wnętrza, łoskot ten potężnieje znacznie, a w poszczególnych salach nabiera takiej mocy, że z trudem możemy się porozumiewać.

Pod nogami drży podłoga, nad głową i tuż obok wirują w szalonym pędzie pasy, koła i silniki. Poruszają się miarowo i drżą niespokojnie jakieś dziwaczne, stalowe ramiona. Nastrój potęgują jeszcze obłoki pary, wznoszące się gdzie niegdzie nad olbrzymimi kotłami, lub tropikalna temperatura niektórych pomieszczeń, która wprost oszałamia przybysza. Lecz nie wszystkie sale są tak straszne i tak piękne zarazem przez swój potężny „śpiew maszyn". Są sale, gdzie pracuje się zupełnie spokojnie, w normalnej temperaturze: są to sale, gdzie stoją automatyczne zawijaczki, pracujące niemal bezszelestnie, lub gdzie maszyn nie ma wcale. Stoją tam



Owoc drzewa kakaowego z licznymi ziarnami.

tylko szeregi robotników i robotnic, zajętych ręcznym wyrabianiem pralinek czy artystycznym wykańczaniem i pakowaniem towaru.

Wszędzie jednak, zarówno w pełnych huku salach maszyn, jak i w najcichszych nawet zakątkach, wre praca. Kryzysu jakoś nie widać. Pracuje się tu codzień do godziny 6-ej po po południu, a podczas ubiegłego lata produkowano nawet więcej czekolady, niż zazwyczaj... Może przyczyniła się do tego rozwijająca się w ostatnich latach turystyka lądowa i wodna.

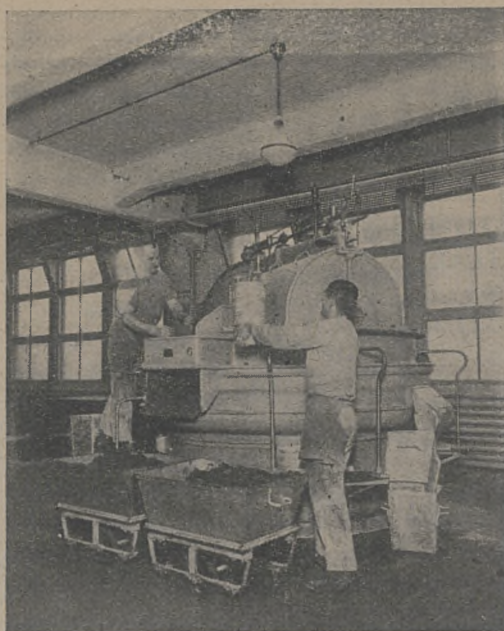
Ale oto odbiegliśmy nieco od tematu, czas wracać do fabryki. Chcąc zapoznać się dokładnie z fabrykacją czekolady, przejdźmy kolejno, krok za krokiem wszystkie sale.

W pierwszej sali stoją długie, ruchome stoły. Na nich dokonywa się, naturalnie maszynowo, oczyszczanie i segregowanie ziarn kakaowych. Większe ziarna służą do wyrobu

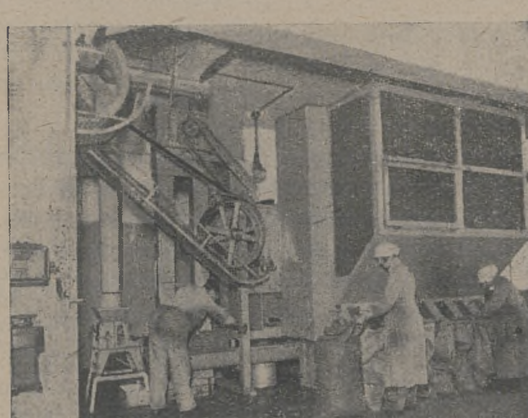
W fabryce czekolady

II.

droższych, a mniejsze — tańszych gatunków czekolady. Oczyszczone i pogatunkowane ziarna idą do olbrzymich pieców, gdzie są palone. Palone ziarno nie różni się zewnętrznie od surowego, jest jednak o wiele kruchsze. Upalone ziarno przechodzi do specjalnych młynów, gdzie zostaje skruszone, jeśli ma służyć do wyrobu czekolady, lub drobno zmielone, jeśli mamy z niego otrzymać kakao czy czekoladę w proszku. Nawiasem mówiąc, takie drobniutko zmielone ziarno, zanim przekształci się w kakao, musi być poddane silnemu ciśnieniu w potężnych maszynach. Wówczas to wydziela się zeń oleista ciecz — masło kakaowe, które w niewielkich ilościach dodaje się do niektórych gatunków czekolady. To zaś, co pozostanie z ziarna po oddzieleniu masła kakaowego, zostaje sprasowane w duże bloki, a następnie po zmieleniu da nam — kakao. Czekoladę do gotowania otrzymujemy po dodaniu do kakao odrobiny masła kakaowego i cukru.



Palenie ziarn kakaowych.



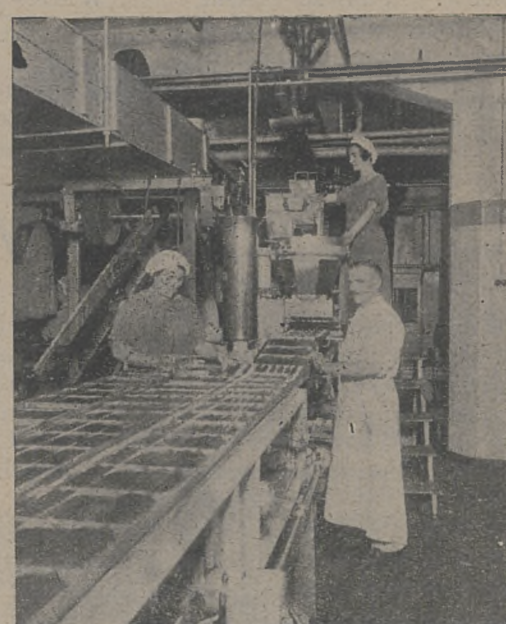
Mielenie ziarn na mączkę kakaową.

Co się tyczy następnych etapów fabrykacji czekolady, to upalone i pokruszone ziarno kakaowe wędruje do olbrzymich kotłów, gdzie po dołączeniu cukru i mleka (które przedtem zostaje wygotowane tak silnie, że zamienia się niemal w jakąś masę kleistą) jest przez długi przeciąg czasu rozcierane między kamiennymi walcami. Potem, po dodaniu odpowiedniej przyprawy, zależnie od gatunku, przechodzi do kotłów, w których miesza się i wyrabia (naturalnie zawsze na ogniu) przez parę nieraz dni. Od tego, jak długo czekolada pozostaje w tych kotłach, zależy w znacznej mierze ich jakość i smak: im lepiej jest wymieszana, tym łatwiej „rozpływa się“ w ustach.

Wielkim postępem na drodze uzyskiwania coraz lepszych gatunków czekolady jest zastosowanie specjalnej maszyny, która usuwa kwasy z czekolady i przez to zabezpiecza ją na szereg miesięcy od psucia.

Gdy czekolada jest już należycie wyrobiona, idzie do automatów, które odmierzają 100 lub 200 gramowe tabliczki. Wypełnione czekoladą formy wędrują na długie, drgające stoły, które „ubijają“ czekoladę, nie dopuszczając do tworzenia się w niej pęcherzyków, wypełnionych powietrzem. Po zastygnięciu czekolada jest wyjmowana z form i odpowiednio opakowywana.

W większości wypadków funkcję tę spełniają maszyny. Automatyczna zawijaczka opakowuje tabliczkę w papier parafinowy, staniol i etykietkę. Takie maszynowe pakowanie odbywa się szybko i jest bardzo pożądane ze względów higienicznych, jednak nawet duże fabryki nie mogą posiadać maszyn do owijania tabliczek najrozmaitszej wielkości i kształtów, to też i dziś jeszcze widzimy kobiety „zawijaczki“, które zręcznością i zautomatyzowanymi ruchami rąk starają się dorównać swym rywalkom — maszynom.



Wytłaczanie tabliczek czekolady.

W ogóle ręcznej pracy jest jeszcze w fabryce dużo. Proszę sobie wyobrazić olbrzymie garnki z płynną czekoladą (stale podgrzewaną, aby nie stwardniała), do których robotnice wrzucają śliwki, orzechy czy migdały, a potem wyjmują je już ulepione czekoladą, i specjalnymi widelcami układają na tacach. Często dla ozdobienia czekoladki kreślą jeszcze (owymi widelcami) na ich miękkiej powierzchni jakieś „esy floresy“.

W innym znów miejscu widzimy stojące szeregiem na podstawach ma-

Poradnia gospodarska

MLEKO DLA NIEMOWLĘCIA.

Młodej matce.

Ma Pani rację, że mleko jest idealnym produktem zawierającym najważniejsze substancje odżywcze. Mleko krowie ma jednak za mało żelaza i dlatego niemowlętom karmionym sztucznie trzeba dość wcześnie podawać soki jarzynowe i owocowe, ażeby brak żelaza uzupełnić. Często również bywa, że mleko podawane w przepisanych normach szkodzi dzieciom. Dzieci te mają tak zwaną skazę białkową, wtedy ilość mleka trzeba ograniczyć dając zamiast tego kaszki i kleiki na smaku jarzynowym.

W lecie najlepiej mleko przechowywać w butelkach w ciemnym i chłodnym miejscu. Gdy nie ma spiżarni butelki trzymać w wodzie.

DIETA W CHOROBIE NEREK.

„Nieszczęśliwej“ z Lublina.

W chorobie nerek należy podawać produkty ubogie w białko. Nie dawać przede wszystkim mięsa, szczególnie ciemnego, szynki, kiełbasy, konserw, zup mięsnych i ostrych serów. Ponieważ sól i korzenie drażnią nerki, należy je o ile możności usunąć z jadłospisów. Podawać kleiki, potrawy jarzynowe, mleko, lekkostrawne potrawy słodkie, lody i owoce.

KREM NIVEA.

p. H. S.

Krem Nivea jest kremem zagranicznym. Mamy wiele kremów krajowych, które w niczym nie ustępują zagranicznym. Żadnego polecić nie możemy, ale radzimy pani zwrócić się do jakiejś dobrej kosmetyczki, a ona pani dobierze krem odpowiedni do cery, no i oczywiście krajowy.

KEFIR.

p. S. z Warszawy.

Ziarna kefirowe może Pani otrzymać w Instytucie Bakteriologii Rolnej, Krakowskie Przedmieście 66.

RADIO.

Radio - amatorka.

Niestety tego rodzaju porady udzielić nie możemy. Niech się Pani zwróci w tej sprawie do Polskiego Radia — Zielna 25.

1 zł 20 gr otrzymaliśmy. Przepisy wysłane.

CZYSZCZENIE LUSTER.

p. I. G.

Lustra dobrze się czyszczą sproszkowaną kredą ze spirytusem denaturowanym. Polerujemy flanelową ściereczką.

WARTOŚĆ ODŻYWCZA OGÓRKÓW.

p. T. Dz. z Warszawy.

Niesłusznie Pan uważa, że ogórki nie tylko, że nie posiadają wartości odżywczej, ale są wprost szkodliwe i dlatego zabrania ich Pan jeść swoim najbliższym.

To prawda, że ogórki nie mają większej wartości energetycznej, lecz zawierają sole wapniowe i fosforowe, a także witaminy B. i C. Z tych względów powinny się znajdować w naszych jadłospisach dość często. Ogórki kwaszone nie tracą witamin jak niektórzy twierdzą, a sok ogórkowy, jako posiadający wysoką wartość witaminową, nie powinien być wylewany, lecz używany do zakwaszania potraw.

CZERNIENIE ZIEMNIAKÓW.

„Estetka“.

Sądzę, że już teraz kupuje Pani młode ziemniaki. (W Warszawie są po 10 gr kilo). Ma Pani rację, że wycina dość głęboko kiełki w starych ziemniakach. Gromadzi się w nich solamina, która jest szkodliwa dla organizmu.

Na czernienie ziemniaków nie pomoże grube obieranie, niech Pani zakwasi wodę, w której się ziemniaki gotują, kilkoma kroplami cytryny.

KSIĄŻKA KUCHARSKA.

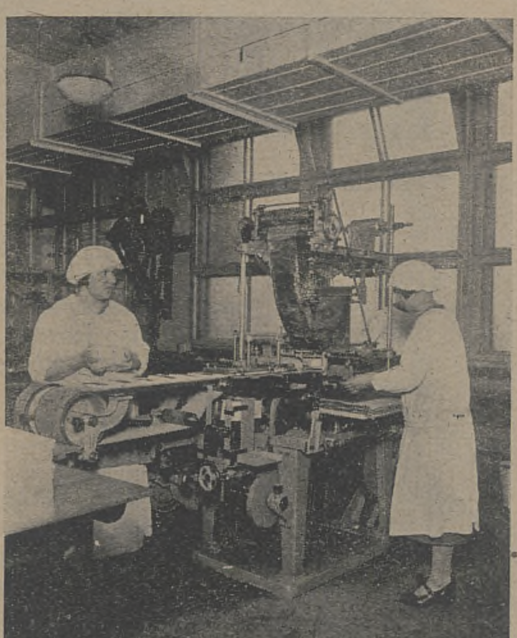
p. R. H.

Najlepszą książkę kucharską w polskim języku jest „Przyrządzanie potraw“ — Zofii Czerny, wydawnictwo Książnicy Atlas w Warszawie, cena w oprawie 24 złote.

W fabryce czekolady

III.

łe lejki z kolorowego papieru. Do ich wnętrza sączy się ciecz czekoladowa, spływająca z dużego lejka, który trzyma w swych rękach stojący obok robotnik. Takich przykładów możnaby podać bardzo dużo. Podobnie żmudne jest np. wyrabiane buteleczek i wszelkiego rodzaju figurek czekoladowych.



Pakowanie tabliczek czekolady.

Rozgotowaną czekoladę wlewa się do metalowych foremek (składających się z 2 jednakowych części: prawej i lewej) i niemal natychmiast wylewa. W foremce pozostaje tylko cienka warstewka czekolady, oblepiająca szczelnie ścianki. Wnętrze jej jest puste. Czasami, np. w buteleczkach, wypełnia się puste wnętrze sokiem czy konfiturami, częściej jednak, np. we wszystkich prawie figurkach, zostaje ono niezapełnione. Po usunięciu zbytecznej czekolady foremkę zamyka się i pozostawia w spokoju aż do zastygnięcia. Po wyjęciu czekolady z formy bardzo często trzeba jeszcze „szwy“ wyrównać i wygładzić; to także wykonywa się ręcznie. Gdy figurki lub buteleczki są już gotowe, trzeba je pięknie opakować. Tutaj znowu jesteśmy świadkami ręcznej pracy, niezwykle żmudnej i drobiazgowej. Przy opakowaniu zatrudnione są wyłącznie kobiety. Zręcznie i szybko owijają one w barwny staniol czekoladowe potworki lub małe, zgrabne buteleczki.

Lecz na tym nie koniec. Figurki wędrują dalej do rąk malarek, które malują specjalnymi farbami na śliskiej, błyszczącej powierzchni staniolu oczy, wąsiki, rumieńce, plamki, piórka i t. p.

Ileż to rąk pracowało nad stworzeniem śmiesznych, czekoladowych laleczek! Na pewno, spoglądając na stojące na wystawie figurki, a nawet chrupiąc je ze smakiem, nie zastanawiamy się nad tym — prawda?

Na zakończenie pragnę podkreślić, że polski przemysł czekoladowy stoi na wysokim poziomie, a wyroby nasze nie ustępują pod żadnym względem zagranicznym. Sami zaspakajamy całkowicie zapotrzebowanie naszego rynku wewnętrznego, zadowalamy najwybredniejszych konsumentów i w ten sposób zapobiegamy najlepiej importowi obcej czekolady.

Halina Wojtowiczowa

Zapasy na zimę

II.

II. Jarzyny.

JARZYNY SUSZONE: cebula, fasola ,groszek, selery, pory, marchew ,pietruszka, majeranek, estragon koperek.

JARZYNY W SŁOJACH WECKA LUB W BUTELKACH: groszek fasola, szparagi, szarlotka, kalafiory, pomidory, szczaw, szpinak.

KONFITURY: pomidory zielone.

KONSERWY: groszek, fasola, brukselka, kalafiory, karczochy, kardy, korniszony, pomidory, szczaw, szparagi, szpinak.

KISZONKI LUB JARZYNY SOLONE: buraki, fasola, groszek, kapusta, ogórki, pomidory.

MARYNATY: szalotka, fasola, kalafiory, karotka, ogórki, korniszony, pomidory.

Niektóre owoce, czy jarzyny, można w różny sposób grupować, na przykład:, rabarbar i figi, agrest i truskawki, śliwki i pomidory i t. p.

Przetwórstwo.

Każda przezorna i dobrze kalkulująca gospodyni stara się zaznajomić z dziedziną przetwórstwa owoców i jarzyn. Rozumie, że, szczególnie w miesiącach zimowych, przygotowane zapasy jarzyn i przetworów owocowych w wielkim stopniu ułatwiają niezbędne dla organizmu urozmaicenie codziennych jadłospisów.

Propagowanie wśród naszych pań domu niedrogich i łatwych do wykonania przetworów owocowych, jest niesłychanie ważne.

Warzywnictwo stoi u nas wyżej, niż sadownictwo i nie brak przez cały niemal rok dobrych jarzyn. Łatwiej je przechować w stanie naturalnym, niż owoce, z wyjątkiem oczywiście niektórych jarzyn ściśle sezonowych, dających się przechować w postaci przetworu np. szparagi, szczaw, grzyby.

Jedną z wielu przyczyn, utrudniających rozpowszechnienie na większą skalę przetwórstwa domowego, szczególniej w gospodarstwach wiejskich, jest wysoka cena cukru, zupełnie nieproporcjonalna do kosztów surowców, użytych do przetworu. By nie nadszarpnąć równowagi budżetu domowego w okresie przygotowywania przetworów owocowych wydawaniem dużych sum na cukier, trzeba przez cały rok co miesiąc odłożyć część procentową przeznaczoną na przetwory, lub naśladując gospodynie Niemki, po opróżnieniu każdego słoika z przetworu, umyciu i wysuszeniu, napełnić go cukrem, przeznaczonym do wyrobu świeżego zapasu.

Trzeba też wiedzieć, że coraz mniej robimy dziś tradycyjnych w dawnych spiżarniach konfitur, do których musi się dawać dużo cukru, a zastępujemy je przetworami nowszymi, modniejszymi i równocześnie racjonalniejszymi. Są to znane już dzisiaj na ogół wszystkim „dżemy", wymagające mniej cukru, niekoniecznie pierwszego gatunku owoców i mniej kłopotliwe w wykonaniu od konfitur. Konfitury mają głównie zastosowanie u cukierników i w dużych zamożnych domach, gdzie wypieka się dużo ciast, tortów, w zastosowaniu raczej dekoracyjnym. We wszystkich innych przypadkach doskonale możemy posługiwać się dżemami, gdyż ładnie i dobrze zrobiony dżem nie wiele w wyglądzie różni się od konfitury, a jest dużo smaczniejszy, mniej słodki i zachowujący naturalny smak owocu.

Bardzo ładne, smaczne, o szerokim zastosowaniu są też galaretki owocowe, których wyrób łączymy zwykle z wyrobem marmolady z pozostałej po scedzeniu soku miazgi, celem całkowitego wyzyskania surowca.

Bardzo gęste marmolady z dodatkiem niewielkiej ilości cukru lub miodu dają po całkowitym zakrzepnięciu i obsuszeniu t. zw. serki owocowe, które z powodzeniem mogą zastąpić drogie bakalie zagraniczne. I wreszcie nowość ostatnia godna polecenia i rozpowszechnienia, to bezalkoholowe napoje owocowe, t. zw. *naturalne soki owocowe;* są one bardzo smaczne i tanie, bo cukru dodajemy do nich bardzo nie wiele.

Czynności wchodzące w grę przy przetwórstwie, to

1) suszenie — koper, zielona pietruszka, grzyby, czarne jagody itp.,

2) solenie — szczaw, koper, pomidory,

3) przechowywanie w silnym roztworze cukru — konfitury, dżemy, surowe owoce i jagody przesypywane cukrem, skórka, cytrynowa i pomarańczowa, róża konfiturowa, ucierana z cukrem.

4) zabezpieczenie przed dostępem powietrza — jagody, agrest surowy, zakorkowane i zalakowane w butelkach (czasem z dodatkiem cukru),

5) wyjałowienie drobnoustrojów przez podgrzewanie w temperaturze powyżej 70° w naczyniach zamkniętych (pasteryzowanie), lub gotowanych (sterylizowanie).

Uwaga! Przy stosowaniu którejkolwiek z powyższych czynności obowiązuje zawsze przestrzeganie bezwzględnej czystości, od której zależy skuteczność zabiegu, oraz trwałość przetworu.

Na trwałość i jakość przetworu wpływa również w wysokim stopniu dobroć i świeżość surowca. Nie powinno się kupować na przetwory, zwłaszcza na kompoty pod pechem i konfitury, owoców nie świeżych, oraz dojrzewających i zbieranych w okresie deszczów, gdyż łatwo się psują, przy przerabianiu rozgotowują się i często fermentują. Owoce



Robię zapasy na zimę.

i jagody zbyt dojrzałe mogą być zużyte do wyrobu soków i napojów. Owoce nie zupełnie dojrzałe, lub nawet zielone (agrest) nadają się do wyrobu galaretek i jako dodatek do dżemów, marmolad i serków, zawierają bowiem w dużych ilościach żelatynę roślinną t. zw. pektynę, której obecność warunkuje dobre skrzepnięcie przetworu.

Do gotowania przetworów nadają się płaskie rondle o dużym dnie. Prawie wszystkie przetwory, z wyjątkiem

Zapasy na zimę

konfitur, powinno się gotować szybko, a więc na silnym ogniu (*od przypalenia należy zabezpieczyć biorąc rondle o grubym dnie, albo podłożyć płytkę azbestową, lub siatkę metalową*).

By przetwory owocowe, gotowane w roztworze cukru, zachowały ładny kolor i nie ciemniały przez zbyt długie w nim gotowanie (cukier karmelizuje), trzeba np. przy wyrobie galaretek, marmolad, dżemów cukier dodawać pod koniec gotowania (około 15 minut) po uprzednim zagęszczeniu soku lub masy przetartej przez gotowanie bez cukru. Przy przyrządzaniu konfitur, szczególnie z owoców wymagających długiego gotowania, dobrze jest stosować gotowanie przerywane i to nawet w ten sposób, że owoce raz zagotowane w syropie pozostawiamy w nim na noc (przelane do miski kamiennej lub porcelanowej), w celu lepszego nasiąknięcia owoców cukrem.

Często niedoświadczone gospodynie w zbytniej gorliwości o przetrzymanie przetworów dodają do nich zbyt wiele cukru, co powoduje nie tylko wykrystalizowanie go po jakimś czasie, t. zw. cukrowanie, lecz i zabija naturalny smak owocu. Dodawanie do konfitur syropu ziemniaczanego ma na celu nie dopuszczenie do cukrowania. Dodatek tego syropu wynosi przeciętnie 10—15% w stosunku do ilości cukru. Syrop ziemniaczany dodajemy do konfitur już pod koniec gotowania; owoce dostatecznie przejrzyste wyjmujemy do syropu pozostałego z gotowania konfitur dodajemy odpowiednią ilość syropu ziemniaczanego i gotujemy razem tak długo, aż korpla spuszczona z łyżki na talerzyk zachowa kształt kulisty. Wystudzony, gęsty syrop wraz z owocami składamy do słoików.

By praca przy przetworach mogła być wykonana sprawnie, trzeba zawczasu przygotować potrzebne narzędzia i przybory, które powinno się przechowywać zgromadzone w jednym miejscu. Dla ułatwienia podaję spis najważniejszych z nich:

Do przetworów domu:

Rondel płaski o dużym i grubym dnie w dobrym gatunku (aluminiowy lub emaliowany, ale nie obity albo specjalna mosiężna miedniczka — patelnia;

Rondel kamienny (pożądany ale nie konieczny);

Łyżka płaska, drewniana, używana tylko do przetworów owocowych;

Grzybek drewniany, płaski do przecierania mas owocowych;

Woreczek z muślinu lub lniany do cedzenia soków;

Sito z włosia do przecierania;

Maszynka (do mięsa) ze specjalnym wkładem do mielenia owoców;

Lejek aluminiowy lub szklany i łyżka czerpakowa z dzióbkiem;

Aparat Wecka lub w zastępstwie kocioł o dużym płaskim dnie z wkładanym dnem drucianym lub drewnianym dziurkowanym;

Termometr do 120°;

Rondelek mały z dzióbkiem do rozpuszczania pechu czy laku;

Korkownica do korkowania butelek;

Szczotka do mycia słoików;

Szczotka do mycia butelek;

Wydrążacz bardzo pomocny przyrząd do drelowania owoców, jak śliwki, wiśnie;

Słoiki do przechowywania gotowych przetworów: ¼, ³/₈, ½ litrowe, równe z szerokimi otworami — na galaretki, konfitury, dżemy;

Słoje duże, szklane lub duże garnki kamienne na marmolady i powidła;

Słoje wysokie ze zwężoną szyjką, t. zw. kompotiery na kompoty pod pechem;

Butelki mocne o płaskim dnie lub mleczarskie na kompoty, owoce, pomidory, soki;

Butelki ¼—½ litra na szczaw, przecier pomidorowy itp. (np. po occie);

Butelki od piwa, lub wody mineralnej na naturalne soki owocowe (najlepsze z hermetycznym zamknięciem).

Wszystko musi być bezwzględnie czyste. Słoiki, butelki, kompotiery najlepiej myć zawsze dokładnie w wodzie z sodą zaraz po opróżnieniu z przetworu — dobrze wypłukać, wysuszyć przez ocieknięcie, odwrócić do góry dnem i przechowywać nakryte. Przed włożeniem przetworów świeżych wstawiamy słoiki na kilka minut do ciepłego pieca celem wysterylizowania i rozgrzania, by nie pękały przy wlewaniu gorących galaretek. Słoiki nowo kupione należy zahartować, by nie pękały. Układamy je do kotła wyścielonego sianem, wiórkami lub papierem, zalewamy zimną wodą i podgrzewamy stopniowo do zawrzenia. Przestudzone nieco myjemy i suszymy jak poprzednio.

Do opakowania słojów i naczyń z przetworami używamy papieru pergaminowego, celofanu lub zalewamy otwór rozgrzanym pechem (kompoty, a inne przetwory — do wygodnego przewiezienia). Bezpośrednio na wierzch przetworu kładziemy krążek papieru pergaminowego, zmoczony czystym spirytusem. By papier lepiej dał się ułożyć i przylegał do brzegów słoika zanurzamy go do czystej ciepłej wody. Do przytrzymania papieru używamy cienkiego wilgotnego sznurka albo bardziej elastycznych gumek okrągłych, używanych do opakowania, przywiązując do nich dla łatwego uchwycenia przy zdejmowaniu pętelkę ze sznureczka lub bawełny. Do większych słojów trzeba użyć gumek grubszych, mocniejszych. Marynaty i wszelkie przetwory z dodatkiem octu trzeba opakować podwójnym papierem pergaminowym.

Na wszystkie słoiki po opakowaniu należy nakleić małe etykietki z nazwą przetworu, datą przyrządzenia i ewentualnie ceną.

Dobrze jest prowadzić na kartach lub w specjalnym zeszyciku spis przetworów w miarę przyrządzania, gdzie również notujemy wzajemną proporcję produktów i niektóre ważniejsze uwagi dotyczące specjalnego przyrządzenia czy przechowywania. Może się to okazać bardzo pomocne, gdy gospodyni czyni pewne samodzielne doświadczenia przetwórcze lub stosuje przepisy nowe, zdobyte przypadkiem. Po pewnym czasie dochodzi się do jakichś ustalonych wniosków, a wtedy można już pewne dane zapisać w książce z przepisami

Przechowywać przetwory najlepiej w czystej, chłodnej, suchej, przewiewnej, nie słonecznej spiżarni, ustawione na półkach, tak by był łatwy dostęp i przegląd, a więc najlepiej ustawione w pojedynczym szeregu, lub jeśli podwójnie, to tak, by bliżej ściany stały wyższe. Na niższych półkach stawiamy garnki z marmoladą i większe, cięższe słoje. Nie ustawiać razem słodkich przetworów owocowych i marynat! W zimie należy uważać, by słoiki i butelki z przetworami nie były narażone na mróz, gdyż mogłyby popękać.

Zapasy na zimę

Z kolei wypada zająć się sprawą przyrządzania różnych typów przetworów.

Przyrządzanie konfitur.

Nadają się na nie prawie wszystkie rodzaje owoców i jagód, ale tylko gatunki pierwszorzędne, suche, zdrowe, nie przejrzałe. Najsmaczniejsze są z truskawek, z rajskich jabłuszek i z wiśni.

Przygotowanie: Wszystkie owoce płuczemy ostrożnie na sicie i osączamy. Truskawki, maliny i poziomki płuczemy w spirytusie. Następnie usuwamy ogonki, szypułki itp. Truskawki, maliny układamy pojedynczą warstwą na płaskim półmisku i skrapiamy przy pomocy rozpylacza spirytusem lub rumem.

Ilość cukru wynosi 1—1½ kg na 1 kg owoców. Cukier zalewamy wodą (3/8 litra na 1 kg cukru), gotujemy do nitki, to jest dotąd, aż za kroplą spuszczaną z łyżki ciągnie się nitka i mieszając dokładnie szumujemy. Na wrzący syrop kładziemy przygotowane owoce pojedynczą warstwą.

Gotujemy na bardzo wolnym ogniu, szumując wypukłą stroną łyżki lub przy delikatnych owocach kawałkami szorstkiej bibuły i wstrząsając rondlem (mieszanie łyżką kaleczy owoce). Po 5 minutach gotowania, konfitury studzimy zestawiając rondel z ognia do miski z zimną wodą. Wodę zmieniamy, by owoce szybciej stygły — (w czasie studzenia wstrząsamy rondlem. Następnie zagotujemy raz drugi, powtórnie studzimy i następnie gotujemy, aż owoce będą szkliste i przejrzyste, kropla wylana zachowuje kształt kulisty, a temperatura na termometrze wykazuje 104°.

Następnie studzimy w misce porcelanowej lub kamiennej wraz z syropem, od czasu do czasu wstrząsając, by owoce dobrze wypełniły się (i złożone do słojów nie podpływały ku górze). Zupełnie zimne składamy do przygotowanych słojów, tak by nie tworzyć baniek powietrza. Brzegi słoja należy wytrzeć czystą ściereczką, zwilżoną w gorącej wodzie lub w spirytusie i opakować w sposób powyżej podany.

Dżemy.

Są to owoce całe lub w kawałkach ugotowane i zawieszone po ostygnięciu w lekko zakrzepłej galaretce lub gęstym przecierze. Jest to przetwór pośredni między konfiturą a marmoladą — gęściejszy od pierwszej a rzadszy od drugiej. Używamy zwykle na nie dwu rodzajów owoców, np. truskawek i agrestu, truskawek i porzeczek, malin i porzeczek, żurawin i jabłek, dwu gatunków jabłek: kwaśnych, rozgotowujących się i słodkawych nie rozgotowujących się; dobre są poza tym dżem śliwkowy (z węgierek) i dżem truskawkowy z dodatkiem soku cytrynowego. Jeden z owoców musi odznaczać się właściwością krzepnięcia — galaterowania, a więc musi zawierać pektynę. Wiele jej zawierają niezupełnie dojrzały agrest, porzeczki i kwaśne jabłka.

Przygotowanie owoców.

Wszystkie owoce, z wyjątkiem malin, poziomek, ew. i truskawek płuczemy, usuwamy części nadpsute, obtłuczone, szypułki, i resztki kwiatowe. Owoce duże krajemy na części (ozdobnym nożem, lub łyżeczką specjalną) — przeznaczone na przecier czy sok, pokrajane lub rozmiażdżone zalewamy niewielką ilością wody (3/8—½ litra na 1 kg owoców) i rozgotowujemy. Następnie sok przecedzamy przez woreczek lub gęste sito, ewentualnie przecieramy masę.

Ilość cukru potrzebna do dżemu waha się w granicach od 50—75 dkg na 1 kg owoców.

Wykonanie — metoda pierwsza.

Z cukru gotujemy gęsty syrop „do nitki" (na 1 kg cukru ¼ litra wody), wrzucamy do niego część owoców całych lub krajanych i gotujemy z przerwami jak konfitury, następnie gdy owoce są przejrzyste, wlewamy odparowany sok lub zagęszczony przecier i gotujemy do oznak krzepnięcia.

Metoda druga. Owoce całe lub krajane zasypujemy cukrem na noc (np. śliwki) — gdy puszczą sok, stawiamy na ogień i gotujemy do oznak krzepnięcia.

Gotować najlepiej na płycie kuchennej lub na płomieniu gazowym na płytce — po połączeniu z sokiem czy przecierem na silnym ogniu, to znaczy dość szybko, by nie stracił przez zbyt długie gotowanie właściwości krzepnięcia. Przerywamy gotowanie, gdy kropla spuszczona na spodek nie rozlewa się, lecz krzepnie, cała masa jest szklista, błyszcząca ,lub termometr wykazuje w miejscu wrzenia temperaturę 103 i ½—104°. Przy gotowaniu dżemów na przecierze mieszamy ostrożnie. Owoce gotowane z sokiem można tylko wstrząsać. Szumować dokładnie przy pomocy łyżki lub kawałków bibuły. Przy większej przeróbce można pierwszego dnia ugotować owoce całe czy krajane ozdobnie w gęstym syropie — zostawić przelane do miski lub salaterki, a na drugi dzień przygotować przecier drugiej części owoców gorszych i niezupełnie dojrzałych (lub z soku) i skończyć robotę.

Ugotowany dżem zestawiamy z ognia, usuwamy resztki szumowin i *gorący składamy* do wysterylizowanych i wygrzanych słoików (nie stawiać na podstawie metalowej, blaszanej, lecz na desce lub ścierce żeby nie pękły, uważając, by nie tworzyć baniek powietrza (słoik trzymać pochylony ukośnie).

Opakowujemy dżemy zupełnie wystudzone podobnie, jak konfitury.

D. c. n.

PRZEOBRAŻENIE.



— Jak to, przecież niedawno byliście niewidomym!
— Tak, korzystano z tego, by wtykać mi fałszywe monety, i to mi otworzyło oczy!

Co oni myślą?

W wieku Lat 20.

Że aby zdobyć powodzenie wystarczy chcieć.

Że kobietę podbija szczere uczucie.

Że uczucie nie żąda dowodów.

Że najprzyjemniejszą rzeczą na świecie jest módz prowadzić auto.

Że mu się podobają kobiety bardzo umalowane.

Że co się je to nie jest znów tak ważne skoro obiad jest obfity.

Że ożeni się tylko z ładną kobietką.

Że łąka to miejsce odpowiednie do rozbicia obozu.



W wieku lat 20.

Że szczęście słusznie mu się należy.

Że kobietę, która mówi do niego „mój maleńki" należało by spoliczkować.

Że być dobrze ubranym to znaczy mieć wygląd sportowca.

Że do teatru idzie się, by zobaczyć piękną aktorkę.

Że nie ma na świecie dwu kobiet podobnych.

Że zapadłby się pod ziemię, gdyby go pocałowano publicznie.

Że jest wcale, wcale...

Że kapelusz jest niepotrzebny.

Że szkoda czasu na rozmowę z kobietami.

Że sport — to szereg ćwiczeń.

Że krawat musi być FF.

Że ma za dużo włosów.

Że cygara dobre są dla starych.

Że wszystko zależy od tancerki.

Że nie znosi bachorów.

Że idzie do kina, aby sprawić przyjemność towarzyszce.

Że będzie miał jeszcze czas na czytanie.

Że wygląda na starszego niż jest.

Że kobiety nie rozumieją mężczyzny.

Gdy Ukończyli 30.

Że nie wystarczy chcieć, aby zdobyć powodzenie.

Że kobietę zdobywa się dowcipem.

Że dowodem uczucia są ustępstwa.

Że satysfakcję daje tylko prowadzenie wielkiego wozu.

Że malowanie się to prawdziwa sztuka.

Że dobry obiad nie jest w gruncie wart tyle, ile zań trzeba płacić.

Że mało jest ładnych kobiet.

Że łąki, lasy i w ogóle wieś to bardzo miłe, ale na krótko.

Że szczęście trzeba zdobyć.

Że kobieta, która mówi do niego „mój maleńki" jest wcale miła.

Że najważniejszą rzeczą jest — umieć nosić ubranie.

Że do teatru idzie się na ciekawą sztukę.

Że wszystkie kobiety są w gruncie rzeczy podobne do siebie.

Że wypada udać, że się czerwieni, gdy mu mówią komplementy.

Że on jest o wiele przystojniejszy.

Że trzeba umieć rozmawiać z kobietami.

Że do samochodu nie ma sensu brać kapelusza.

Że sport — to zabawka.

Że kobiety nie umieją wybierać krawatów.

Że już ich ma mniej.

Że jego żona nie lubi dymu cygara.

Że wszystko zależy od orkiestry.

Że on się nie da na to nabrać.

Że lubi dzieci, ale tylko własne.

Że idzie do kina, bo wyświetlają ciekawy film.

Że nie ma czasu na czytanie.

Że mało kto daje mu jego lata.

Że kobiety nie rozumieją mężczyzny.

Gdy Im Stuknęła 40.

Że tylu idiotów zdobywa powodzenie.

Że kobietę olśniewa powodzenie mężczyzny.

Że dowodem uczucia są drobne uprzejmości.

Że za często prowadzi wóz, aby mu to mogło sprawiać przyjemność.

Że brak mu czasu, aby częściej wyjeżdżać na wieś.

Że brak trosk — to jest właściwie — szczęście.

Że kobieta, która do niego mówi „mój maleńki" bawi się.

Że elegancja nie powina rzucać się w oczy.

Że do teatru idzie się, aby módz nie myśleć o swoich sprawach.

Że kobieta nawet przez dwie godziny nie potrawi być sama.

Że on się jeszcze wcale nieźle prezentuje.

Że on umie przekonywać kobiety.

Że bez kapelusza wygląda się nieelegancko.

Że ładna cera jest więcej warta od różu i pudru.

Że po solidnym obiadku trudno jest zabrać się do pracy.

Że jednak ładnych kobiet jest sporo.

Że prowadzić auto to też sport.

Że krawat powinien być dyskretny.

Że ich jest na prawdę nie tak wiele.

Że aby cygaro smakowało trzeba je palić przy likierku.

Że taniec jest wcale niezłym ćwiczeniem gimnastycznym.

Że jednak kokieteria ma swój czar.

Że to szkoda, że już zapomniał czego się uczył w szkole.

Że żona zbyt często zmusza, aby szedł do kina.

Że będzie czytał, jak postarzeje się.

Że wygląda przynajmniej o pięć lat młodszy niż jest.

Że kobiety nie rozumieją mężczyzn.

Gdy Noszą 6 Krzyżyków.

Że trzymać się jeszcze mocno na nogach i widzieć — to jest już powodzenie.

Że aby kobietę zdobyć, wystarczy być młodym.

Że dzisiejsza młodzież nie potrafi kochać.

Że modna karoseria, to prawdziwa klęska.

Jakie te kobiety są szczęśliwe, że mogą się malować.

Że łakomstwo, to jedna z największych przyjemności życia...

Że ma prawo powiedzieć swoim dzieciom „wasza matka była śliczna".

Że na wsi reumatyzm bardziej jemu dolega. Te opary z nad rzeki.

...to, że nie tylko my się starzejemy, to może już też jest szczęście?

Że byłoby nawet dość przyjemnie, gdyby go ktoś nazwał „mój maleńki".

...że wygląda się młodziej, gdy się jest dobrze ubranym.

Że teatr jest najmniej męczący, gdy się idzie na popołudniówkę.

Że jego żona nie zmieniła się od lat trzydziestu...

Że gdy się jest zbyt czerwony bezpieczniej zatelefonować do lekarza...

Że po nim widać jeszcze, że był kiedyś bardzo elegancki.

Że to jest miłe, ale nic z tego.

Że bez kapelusza łatwo jest złapać katar.

Że o sporcie mówią tylko gazety.

Że może warto byłoby kupić sobie krawat...

Że ich jest jeszcze tyle!

Że cygaro smakuje tylko w wygodnym fotelu.

Że kobiety dzisiejsze nie umieją tańczyć walca.

Że ich kokieteria bardzo mu pochlebia.

Że jego dzieci już mają własne dzieci.

Że kino tak męczy wzrok...

Że i tak dużo już czytał...